

PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number : 06-098739

(43)Date of publication of application : 12.04.1994

(51)Int.Cl.

A23L 3/36

A23L 1/00

A23L 1/01

(21)Application number : 04-121905

(71)Applicant : AJINOMOTO TAKARA CORP:KK

(22)Date of filing : 14.05.1992

(72)Inventor : KATO AKIRA
TAWARA MASAHIRO**(54) FRIED FOOD OR NON-FRIED FOOD, AND METHOD FOR FREEZING AND PRESERVING THE SAME**

(57)Abstract:

PURPOSE: To provide the fried food or non-fried food reduced in the evaporation of water and giving a fresh flavor and an excellent taste even after frozen and preserved for a long period.**CONSTITUTION:** The fried food or non-fried food is characterized by coating the outer surface of the food with fats and oils. The method for freezing and preserving the fried food or non-fried food is characterized by coating the outer surface of the food with fats and oils and subsequently freezing and preserving the coated food.**LEGAL STATUS**

[Date of request for examination]

[Date of sending the examiner's decision of rejection]

[Kind of final disposal of application other than the examiner's decision of rejection or application converted registration]

[Date of final disposal for application]

[Patent number]

[Date of registration]

[Number of appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of requesting appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of extinction of right]

Copyright (C); 1998,2003 Japan Patent Office

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開平6-98739

(43) 公開日 平成6年(1994)4月12日

(51) Int.Cl. ⁶	識別記号	庁内整理番号	F I	技術表示箇所
A 2 3 L	3/36	A		
	1/00	F	8214-4B	
	1/01	E	8214-4B	

審査請求 未請求 請求項の数2(全3頁)

(21) 出願番号	特願平4-121905	(71) 出願人	591113161 株式会社味の素タカラコーポレーション 神奈川県川崎市川崎区中瀬1丁目1番2号
(22) 出願日	平成4年(1992)5月14日	(72) 発明者	加藤 昭 東京都中央区京橋2丁目17番11号 株式会社味の素タカラコーポレーション内
		(72) 発明者	田原 正宏 東京都中央区京橋2丁目17番11号 株式会社味の素タカラコーポレーション内
		(74) 代理人	弁理士 田中 政浩 (外1名)

(54) 【発明の名称】 フライ食品又は未フライ食品、およびそれらの冷凍保存法

(57) 【要約】

【目的】 フライ食品または未フライ食品を長期冷凍保存した後でも、水分蒸発が抑えられ、新鮮な風味と優れた味覚が味わえる。

【構成】 油脂にて外面を被覆したフライ食品又は未フライ食品であり、油脂にて外面を被覆した後に冷凍保存することを特徴とするフライ食品又は未フライ食品の冷凍保存法である。

1

【特許請求の範囲】

【請求項1】 油脂にて外面を被覆したフライ食品又は未フライ食品。

【請求項2】 油脂にて外面を被覆した後に冷凍保存することを特徴とする、フライ食品又は未フライ食品の冷凍保存法。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【産業上の利用分野】本発明は、フライ食品、又は未フライ食品の長期冷凍保存法に関する。より詳しくは本発明は、食品の含有水分の蒸発を防ぎ、新鮮な風味を長期間維持できるフライ食品又は未フライ食品の冷凍保存法に関する。

【0002】

【従来の技術】近年は食品の冷凍保存技術が進歩し、多量のフライ食品や未フライ食品が輸入されている。これらの食品は、工場から実際に消費者の手に入るまで、通常1〜2カ月程度冷凍保存される。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】しかしながら、従来の冷凍保存法では上記保存期間中に食品の含有水分が蒸発し、または空気酸化により変質し、実際に食する際には食品の新鮮な風味が失われている、という問題があった。

【0004】本発明は、長期保存期間中でも食品の水分蒸発、酸化変質等を防ぎ、食する際には新鮮な風味と優れた味覚が味わえる、ことを目的とする。

【0005】

【課題を解決するための手段】上記目的を達成するため、食品の外面を油脂にてコーティングすれば、優れた功を奏することを見出し本発明を成すに至った。

【0006】すなわち本発明は、油脂にて外面を被覆したフライ食品又は未フライ食品を提供する。更に本発明は、油脂にて外面を被覆した後に冷凍保存することを特徴とするフライ食品又は未フライ食品の冷凍保存法、も提供する。

【0007】上記油脂としては、食用の飽和脂肪酸系のものが好ましい。不飽和脂肪酸系油脂は保存期間中に酸化変質する可能性があるため、あまり多く含有しない方が好ましい。具体的には飽和脂肪酸系油脂の例としては、ラード、ヘット、硬化油、およびこれらの混合物等が挙げられる。好ましくは、ラードである。

【0008】上記油脂にて、食品外面を被覆する。被覆方法は特に限定されないが、例えば油脂を加熱して適度の粘度の液状にし（既に油脂が室温において適度の粘度の液状であれば、勿論加熱する必要はない。）、または

2

適当な食用の溶剤中にこれを溶かして溶液とし、次いでこれらの液中に食品を浸漬することによって行つてよい。被覆量は、食品種により適宜選択されるが、例えば食品に対し5〜20重量%程度であつてよい。

【0009】被覆処理に付される食品としては、例えばフライ食品、および未フライ食品が挙げられる。具体的にはフライ食品としては、エビフライ、トンカツ、コロケ等が挙げられる。未フライ食品としては、上記フライ食品のフライ前の衣の付いた相当するもの、および衣付けていないもの（具体的にはハンバーグ等）などが挙げられる。なお、上記フライ食品および未フライ食品は、いずれの場合も冷凍されたものであつてもよい。

【0010】被覆処理した本発明のフライ食品および未フライ食品を、次いで冷凍保存する。冷凍保存は公知の如何なる方法を用いてもよい。冷凍温度は、例えば−15〜−20℃であつてよい。通常、冷凍保存は1年以上可能である。

【0011】上記冷凍保存後、食する際は食品外面に被覆した前記油脂を落とすのが好ましい。油脂の除去方法は、例えば加熱処理、具体的にはフライまたはオープン加熱等によって行つてよい。

【0012】

【作用】食品の外面を油脂にてコーティングすることによって食品外面は油脂皮膜に覆われる。その結果、食品の水分蒸発を防ぐことができる。また、空気と食品が直接接触するのを防ぎ、酸化変質が抑えられる。

【0013】上記油脂皮膜は加熱により容易に除去され、食品本来の風味、味覚等に悪影響を及ぼさない。

【0014】

【実施例】

（実施例1〜3）市販のフライ用の衣を被せた冷凍エビをフライにした後、28、36、および40℃にてそれぞれ湯煎したラードに、上記エビフライを浸漬し（それぞれ実施例1〜3）、ラードから引き上げ、次いで−18℃の冷凍庫中に2カ月間保存した。冷凍保存後、このエビフライを再度フライして食した。

【0015】なお冷凍保存期間中、経時的に重量変化を測定した。また、食した際の官能試験も行った。これらの結果を表1に示す。

（比較例1）対照として、ラード中への浸漬処理を行わなかった以外は、上記実施例1〜3と同様にしてエビフライを食した。また、表1中に経時重量変化および官能試験結果も併記する。

【0016】

【表1】

		実 施 例			比較例
		1	2	3	
重 量 (g)	冷凍保存 開始時	363.4	304.5	192.3	143.8
	冷凍保存 1ヵ月後	"	"	"	142.2
	冷凍保存 2ヵ月後	"	"	"	141.1
味覚試験**		○	○	○	△

*) ○ : パサつかず、外観も変化なし。

△ : 多少パサつき、また外観も多少白く変色している。

【0017】

【発明の効果】本発明により、冷凍保存期間中において

も食品の水分蒸発および酸化変質等が防がれ、長期保存後でも新鮮な風味と優れた味覚を味わうことができる。